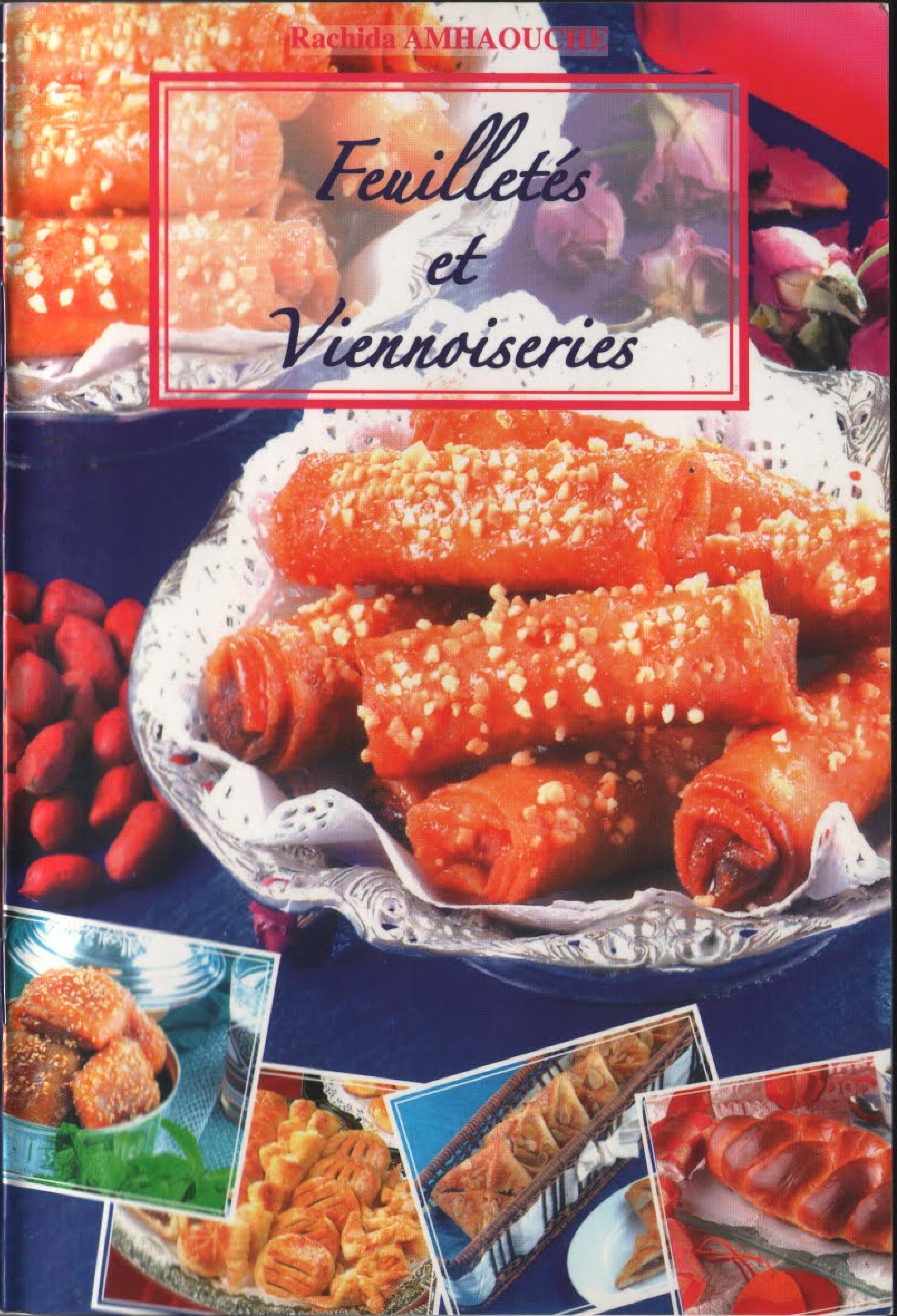
Editions CHAARAOUI

ISBN 9954-1-3003-9

9 789954 130032

Rachida AMHAOUCHE

Feuilletés et Viennoiseries



Précisions utiles

Le temps de cuisson varie selon le type et les dimensions du four. Il est recommandé de vérifier la cuisson pendant la préparation.

1 cuillère à soupe	≃	20 ml
1 cuillère à café	≃	5 ml
1 verre à thé	≃	15 cl / 100 g
1 grand verre	≃	¼ de litre
1 bol	≃	220 g

Réalisation :

Rachida AMHAOUCHE

Texte :

Mounia ALAOUI
Najim CHARRAOUE

Editions CHAARAOUI I

15 - 17 Lot. Epinal - mâarif - Casablanca - Maroc
Tél. : (+212) 22 99 06 94 Fax. : (+212) 22 99 06 98
e.mail : contact@editionschaaraoui.com
www.editionschaaraoui.com

Distribution en France : ALLANES NEGOCE
Tél. : 06 26 38 92 80 / 06 67 91 98 00

© 2007 Les Editions Chaaraoui
Tous droits réservés. Aucune partie de ce livre ne peut être reproduite sous quelque forme ou par quelque moyen électronique ou mécanique que ce soit, y compris des systèmes de stockage d'information ou de recherche documentaire, sans l'autorisation écrite de l'éditeur.

Imprimé en Chine

Feuilletés et viennoiseries
Dépôt légal : 2007/2344
ISBN : 9954-1-3003-9

Feuilletés et viennoiseries

Millefeuille

- *1 kg de pâte feuilletée (voir page 62)*
- *75 g de chocolat*

La crème pâtissière :

- *2 c.à.s. de Maïzena*
- *130 g de sucre semoule*
- *2 sachets de sucre vanillé (2 x 7 g)*
- *½ litre de lait*
- *2 jaunes d'œufs*

Le glaçage :

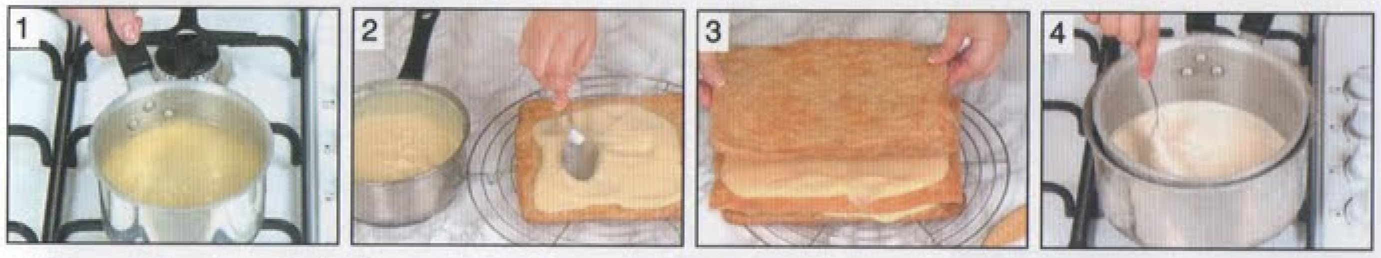
- *2 blancs d'œufs*
- *2 petits verres de sucre glace*

Décoration :

- *100 g de chocolat noir*

Préparation :

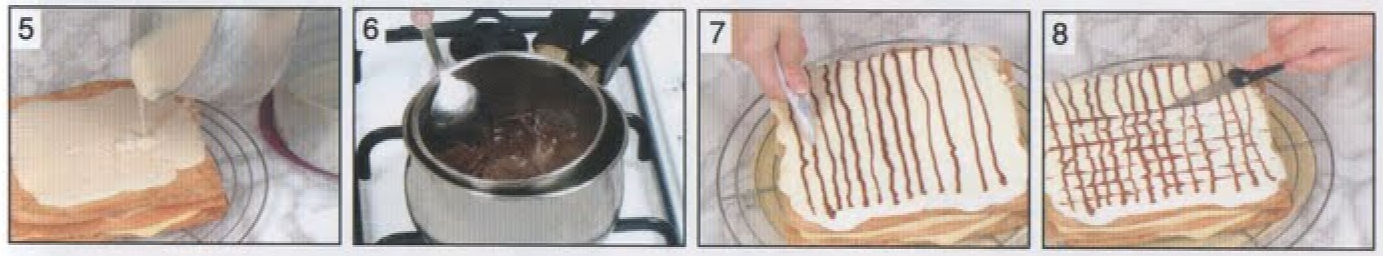
Partager la pâte feuilletée en 3 parts égales. Sur une surface farinée, abaisser la 1ère part au rouleau à pâtisserie (épaisseur 0,5 cm). Tapisser une plaque allant au four de papier sulfurisé, déposer la pâte, la piquer avec une fourchette et mettre une autre plaque au-dessus (pour que la pâte ne gonfle pas). Faire cuire au four préchauffé à 220°C pendant 15 mn. Retirer du four, enlever la plaque du dessus et enfourner à nouveau pendant 10 mn. jusqu'à dorure. Faire cuire les deux autres parts de la même façon. Si on dispose d'un grand four, on peut les faire cuire en même temps.



1- la crème pâtissière : mélanger la Maïzena, le sucre semoule et le sucre vanillé. Dans une casserole, dissoudre le mélange dans du lait, ajouter les jaunes d'œufs et remuer pendant 3 mn. jusqu'à ébullition. Laisser refroidir (environ 1 mn).

2-3- Déposer sur une grille la 1ère abaisse de pâte feuilletée, étaler dessus la moitié de la crème pâtissière et recouvrir avec la seconde. Etaler le reste de crème et terminer avec le 3ème carré du millefeuille.

4- le glaçage : sur feu doux, au bain-marie, fouetter les blancs d'œufs et le sucre glace au batteur électrique pendant 5 mn. jusqu'à obtention d'une substance épaisse.



5- L'étaler sur le gâteau de façon uniforme.

6-7- Le chocolat : faire fondre le chocolat au bain-marie, le verser dans un cornet en papier renforcé à qui on coupe la pointe et l'utiliser comme une poche à douille. Dessiner sur le glaçage des lignes parallèles.

8- Avec une pointe de couteau, tracer des lignes perpendiculaires aux lignes de chocolat dans les deux sens, du bas en haut et de haut en bas pour l'obtention d'un quadrillage. À l'aide d'un couteau aiguisé, découper les bords du millefeuille afin d'obtenir une coupe droite.
Découper le gâteau en rectangles, réserver au réfrigérateur et servir froid.

Feuilletés aux fruits secs

La farce :
- *½ petit verre de dattes découpées*
- *½ petit verre de figues sèches découpées*
- *½ petit verre de noix hachées*
- *½ petit verre de raisins secs*
- *1 c.à.s. de beurre*
- *1 c.à.s. de sucre semoule*
- *1 œuf battu*

La pâte feuilletée :
- *350 g de pâte feuilletée (voir page 62)*

Préparation :

Dans une poêle sur feu doux, mélanger les dattes, les figues sèches, les noix, les raisins secs et le beurre. Ajouter le sucre semoule et remuer environ 15 mn. jusqu'à caramélisation.

Sur une surface farinée, abaisser la pâte et la découper en deux rectangles (20x30 cm). Déposer le premier sur une plaque allant au four et badigeonner les bords avec l'œuf battu.

Étaler le mélange de fruits secs sur la pâte déposée sur la plaque en laissant une marge de 2 cm tout autour.

Plier en deux le 2ème rectangle dans le sens de la longueur et pratiquer des incisions obliques et parallèles en biais du côté de la pliure.

Ouvrir le 2ème rectangle et recouvrir la garniture avec. Pincer les bords pour les souder et badigeonner à l'œuf battu. Cuire au four préchauffé à 180°C environ 30 mn.
Servir froid.

On peut préparer des tartelettes au lieu d'une grande tarte en suivant la même préparation.

Palmiers

- *500 g de pâte feuilletée (voir page 62)*
- *1 œuf battu*
- *4 c.à.s. de sucre semoule*
- *150 g d'amandes*
- *1 c.à.c. de cannelle en poudre*
- *2 c.à.s. de graines de sésame*

Préparation :

Abaisser la pâte au rouleau à pâtisserie (épaisseur de 0,6 cm), la découper en rectangles (20 x 30 cm) et les badigeonner avec l'œuf battu.

Les parsemer de sucre semoule.

Laver les amandes et les sécher. Mixer avec la cannelle en poudre et saupoudrer la pâte avec.

Plier les côtés de longueur de la pâte vers le milieu tout en laissant un espace d'1 cm au centre. Rouler ensuite chaque côté sur lui-même jusqu'à ce qu'ils se touchent au milieu.

Envelopper les rouleaux de pâte d'un film alimentaire et conserver au congélateur pendant 1 heure afin d'en faciliter le découpage.

Saupoudrer une plaque allant au four avec un peu de sucre semoule. Faire sortir les rouleaux de pâte et les découper finement pour obtenir des palmiers. Les disposer sur la plaque et les parsemer de graines de sésame. Cuire au four préchauffé à 180°C pendant 20 mn. Servir froid.

Suggestion : pour avoir des palmiers simples, ne parsemer ni d'amandes ni de graines de sésame.

Gâteaux feuilletés aux amandes

- *1 kg de pâte feuilletée (voir page 62)*
- *1 œuf battu*

La farce :

- *60 g de sucre semoule*
- *60 g de beurre ramolli*
- *100 g d'amandes moulues*
- *1 œuf*
- *1 c.à.s. de farine*
- *1 c.à.s. de zeste d'orange*
- *1 blanc d'œuf*

Préparation :

La farce : dans une terrine, bien travailler le sucre semoule et le beurre jusqu'à obtention d'une substance crémeuse. Ajouter les amandes moulues, l'œuf, la farine, le zeste d'orange et bien remuer.

Abaisser la pâte sur une surface farinée et à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre, pratiquer des empreintes circulaires sans découper la pâte. Déposer au centre de chaque empreinte l'équivalent d'une c.à.s. de farce puis badigeonner les contours de blanc d'œuf.

Replier la pâte sur la garniture et découper à l'aide du verre les cercles farcies.

Disposer sur une plaque allant au four et badigeonner à l'œuf battu.

À l'aide d'un couteau aiguisé, décorer la face des gâteaux en pratiquant des incisions sous forme d'éventail. Veiller à ne pas perforer la pâte. Faire cuire au four préchauffé à 180°C environ 25 mn. jusqu'à dorure complète.

Servir froid.

Cornets à la crème

- *500 g de pâte feuilletée (voir page 62)*
- *1 œuf battu*
- *2 c.à.s. de sucre semoule*

La crème :

- *200 g de fromage frais (Ricotta)*
- *3 c.à.s. de sucre glace*
- *1 c.à.c. de zeste de citron*
- *1 c.à.s. de jus de citron*

Décoration :

- *1 c.à.s. de zeste de citron*

Préparation :

Abaisser la pâte sur une surface farinée et la découper en bande d'1 cm de large.

Enrouler chaque bande autour d'un moule de forme conique sans l'espacer afin d'obtenir un petit cornet. Prendre soin à ne pas couvrir la base du moule.

Badigeonner les cornets à l'œuf battu, saupoudrer de sucre semoule et les disposer verticalement sur une plaque allant au four. Faire cuire au four pré-chauffé à température moyenne durant 20 mn. Après refroidissement démouler et réserver les cornets de côté.

La crème :
À l'aide d'un fouet manuel, battre le fromage frais, le sucre glace, le zeste et le jus de citron jusqu'à l'obtention d'une substance bien ferme.

Mettre la crème dans une poche à douille, remplir les cornets et les garnir de zeste de citron.

Étoiles à la crème d'abricot

- *1 kg de pâte feuilletée (voir page 62)*
- *1 œuf battu*

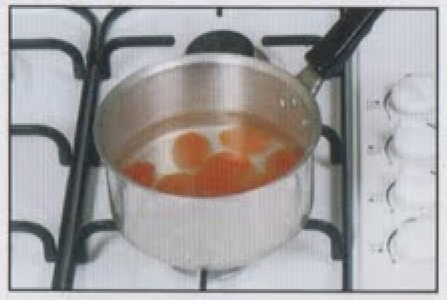
La crème d'abricot :

- *12 abricots secs*
- *1 c.à.s. de Maïzena*
- *1 c.à.s. de sucre semoule*
- *1 petit verre de lait*
- *1 c.à.s. d'eau de fleurs d'oranger*
- *1 jaune d'œuf*

Décoration :

- *sucre semoule*

Préparation :



Dans une casserole sur feu doux, faire ramollir les abricots secs pendant 15 mn.

Les égoutter, les mixer et réserver.

La crème : mélanger la Maïzena et le sucre semoule et les diluer dans du lait. Ajouter l'eau de fleurs d'oranger et le jaune d'œuf. Mettre sur feu doux et bien remuer jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Oter du feu, ajouter la mixture d'abricots, bien fouetter le tout et laisser refroidir.

Sur une surface farinée, abaisser la pâte au rouleau à pâtisserie, la parsemer de farine, la retourner et l'abaisser à nouveau (épaisseur de 0,6 cm). La découper en carrés (10 x 10 cm).

Badigeonner les bords des carrés d'œuf battu, et à l'aide d'une roulette, découper les carrés en oblique en partant du coin jusqu'à 1 cm de centre.

Mettre au centre de chaque carré, l'équivalent d'une cuillère à café de crème d'abricots, replier le coin de chaque partie coupée vers le centre pour avoir une forme d'hélice et bien souder au milieu.

Disposer les gâteaux sur une plaque huilée, badigeonner la face à l'œuf battu et saupoudrer de sucre. Faire cuire au four préchauffé à 200°C environ 15 mn.

Feuilletés aux fruits

- *750 g de pâte feuilletée (voir page 62)*
- *1 œuf battu*

La farce :

- *2 pommes moyennes*
- *5 c.à.s. de sucre semoule*
- *1 c.à.c. de cannelle en poudre*
- *6 pièces d'abricots secs lavés et coupés en dés*
- *2 c.à.s. de raisins secs*

Préparation :

Laver les pommes, les peler et les découper en dés. Les mettre à cuire dans une poêle avec 3 cuillères à soupe de sucre et la cannelle. Remuer légèrement. Ajouter les dés d'abricots secs, les raisins secs et remuer jusqu'à caramélisation.

Sur une surface farinée, abaisser la pâte au rouleau à pâtisserie sous forme de rectangle (épaisseur 6 mm). À l'aide d'un verre, pratiquer des empreintes sans percer la pâte. Mettre au centre de chaque empreinte l'équivalent d'une c.à.s. de garniture et badigeonner le contour de blanc d'œuf.

Couvrir la garniture avec la partie de la feuille non garnie et découper des cercles garnis avec le verre.

Badigeonner la face avec l'œuf battu et décorer à l'aide d'un couteau aiguisé. Saupoudrer de sucre. Disposer les gâteaux sur une plaque et les faire cuire au four préchauffé à 180°C environ 25 mn. jusqu'à dorure complète.

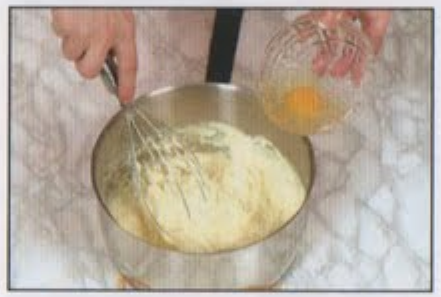
Les choux

La pâte à choux :	*La crème pâtissière :*
- 1 petit verre d'eau	*(voir page 20)*
- 50 g de beurre	***Caramel :***
- 1 peu de sel	*- 100 g de sucre semoule*
- 70 g de farine blanche	***Présentation :***
- 2 œufs battus	*- 1 feuille cartonnée*

Préparation :

La pâte à choux : dans une casserole, mettre à cuire l'eau, le beurre et le sel et remuer jusqu'à ébullition. Diminuer le feu, ajouter d'un seul coup la farine et à l'aide d'une spatule en bois remuer le mélange jusqu'à ce que la pâte ne colle plus sur les parois de la casserole.

Hors du feu, ajouter les œufs, un par un et bien travailler au fouet jusqu'à ce que la pâte soit moelleuse.



Transférer la pâte dans une poche à douille et sur une plaque beurrée, dresser des petites boules espacées et faire cuire au four préchauffé à 200°C environ 20 mn. Retirer du feu dès que les choux soient gonflés et dorés.

Mettre la crème pâtissière dans une poche à douille. À l'aide d'un couteau, percer le fond des choux afin de les fourrer de crème pâtissière.
Servir froid.

On peut également les servir durant les occasions sous forme de pyramide décorée de caramel.

Le caramel : faire cuire le sucre semoule sur feu doux et remuer jusqu'à ce qu'il devienne liquide et de couleur dorée.
Plier la feuille cartonnée en pyramide, la coller et la poser au milieu du plat de service. Tremper les choux dans le caramel et les disposer autour de la pyramide pour qu'ils prennent sa forme. Cette opération doit être faite rapidement pour que le caramel ne durcisse pas. Après que les choux soient disposés, verser dessus le caramel restant.
Servir accompagnés de boissons.

Eclaires au chocolat et au moka

La pâte à choux :	*- 1 c.à.s. de beurre ramolli*
voir page 18	*- 1 c.à.s. de poudre de cacao*
La crème pâtissière :	*- 1 c.à.s. de lait tiède*
- 2 c.à.s. de crème pâtissière en poudre	***Glaçage au café :***
- 4 c.à.s. de sucre semoule	*- 125 g de sucre glace*
- ½ litre de lait	*- 1 c.à.s. de beurre ramolli*
Glaçage au chocolat :	*- 1 c.à.s. de café soluble*
- 125 g de sucre glace	*- 2 c.à.s. d'eau*

Préparation :

Préparer la pâte à choux comme indiqué en page 18 et la transférer dans une poche à douille. Sur une plaque beurrée et saupoudrée de sucre semoule, presser des bâtonnets espacés. Faire cuire au four préchauffé à 200°C environ 20 mn. jusqu'à dorure.

La crème pâtissière : mélanger la crème pâtissière en poudre avec le sucre semoule, dans une casserole sur feu doux, faire dissoudre le mélange dans du lait et remuer énergiquement jusqu'à ébullition pendant 3 mn. Laisser refroidir.

Mettre la crème dans une poche à douille, pratiquer une incision sur le côté des éclaires et les fourrer.

Glaçage au chocolat : sur feu doux, faire fondre au bain-marie le sucre glace, le beurre et la poudre de cacao. Ajouter le lait et battre au batteur électrique jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux et luisant.

Glaçage au café : sur feu doux, faire fondre au bain-marie le sucre glace et le beurre. Ajouter le café dissout dans de l'eau et battre au batteur électrique jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux et luisant.

Garnir les éclaires avec les deux glaçages et servir froid.

Pains au chocolat

- bâtonnets de chocolat	*- 150 g de sucre semoule*
- 1 œuf battu	*- 450 g de beurre ramolli*
La pâte :	*- 2 c.à.s. de levure boulangère*
- 1 kg de farine	*- 1 petit verre d'eau tiède*
- 1 c.à.c. de sel	*- ½ petit verre de lait tiède*

Préparation :

La pâte : dans une terrine, mélanger la farine avec le sel, creuser un puits au centre, ajouter le sucre, 150 g de beurre, la levure délayée dans de l'eau tiède puis verser progressivement le lait. Pétrir énergiquement jusqu'à l'obtention d'une pâte malléable.

Réserver au frais environ 30 mn. Reprendre la pâte, l'abaisser sur une surface farinée en forme de cercle. Placer au centre le reste de beurre ramolli, replier dessus la pâte pour avoir un rectangle, l'abaisser et la replier une deuxième fois.

Remettre encore au frais pendant 20 mn. Refaire la même opération 2 fois et à chaque fois réserver 20 mn. au réfrigérateur.

Sur une surface farinée, abaisser la pâte au rouleau à pâtisserie et la découper en rectangle (14 x 10 cm).

Déposer sur chaque rectangle un bâtonnet de chocolat, replier la pâte dessus en trois. Disposer les petits pains sur une plaque huilée, badigeonner à l'œuf battu et laisser lever pendant 2 heures.

Dorer délicatement les petits pains à l'œuf battu et faire cuire au four préchauffé à 180°C pendant 30 mn.

Pains aux raisins secs (Chneik)

La pâte :	***La crème pâtissière :***
- 1 kg de farine	*- 1 c.à.s. de crème pâtissière en poudre*
- 1 c.à.s. de sel	*- 4 c.à.s. de sucre semoule*
- 150 g de sucre semoule	*- ½ de litre de lait froid*
- 2 c.à.c. de levure boulangère	*- 200 g de raisins secs*
- 450 g de beurre ramolli	***Décoration :***
- 1 petit verre d'eau tiède	*- de la confiture*
- ½ petit verre de lait tiède	*- 50 g d'amandes (mondées et grillées)*

Préparation :

La pâte : dans une terrine, mélanger la farine et le sel puis creuser un puits au centre. Y mettre le sucre, la levure, 150 g de beurre et l'eau tiède. Verser progressivement le lait et bien travailler le tout. Pétrir énergiquement jusqu'à ce que la pâte soit malléable et réserver 30 mn. au frais. Sur une surface farinée, abaisser la pâte avec le rouleau à pâtisserie, placer le reste du beurre au centre et plier en trois. Etaler la pâte à nouveau, la replier et la remettre au frais pendant 20 mn. Refaire la même opération 2 fois et réserver à chaque fois 20 mn. au frais.

La crème pâtissière : mélanger la crème pâtissière et le sucre dans un bol et les faire dissoudre dans du lait. Faire bouillir pendant 3 mn. sans cesser de remuer et réserver.

Sur une surface farinée, abaisser la pâte (épaisseur de 0,6 cm). La découper en forme de rectangle (20 x 30 cm). Garnir l'intérieur de chaque rectangle avec l'équivalent de 2 cuillères à soupe de crème pâtissière et bien étaler.

Parsemer de raisins secs puis l'enrouler en forme de bâton. Les couvrir de film alimentaire et les mettre au congélateur pendant 45 mn.

Sortir du congélateur, les découper en tranches d'1 cm d'épaisseur, les disposer dans une plaque huilée et laisser lever jusqu'à ce qu'elles aient doublé de volume. Cuire au four préchauffé à 180°C pendant 20 mn. jusqu'à dorure.

Au moment de servir, garnir les petits pains aux raisins de confiture et d'amandes.

Babouches aux pruneaux

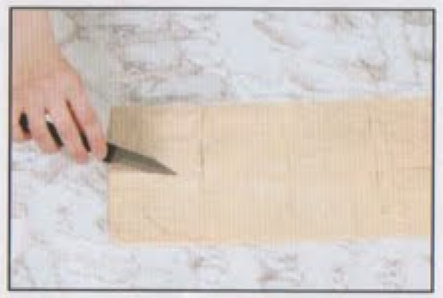
- 1 œuf battu	*- 6 c.à.s. d'huile*
La garniture :	*- 4 c.à.s. de sucre semoule*
- 300 g de pruneaux	*- une pincée de sel*
- 2 c.à.s. de sucre semoule	*- 1 sachet de sucre vanillé (7 g)*
- 1 c.à.c. de cannelle en poudre	*- 1 sachet de levure chimique (7 g)*
- 1 petit bol de confiture	*- 300 g de farine blanche*
La pâte :	***Décoration :***
- 2 boîtes de fromage frais (150 g x 2)	*- 3 c.à.s. de graines de pavot ou de sésame*
- 6 c.à.s. de lait	

Préparation :

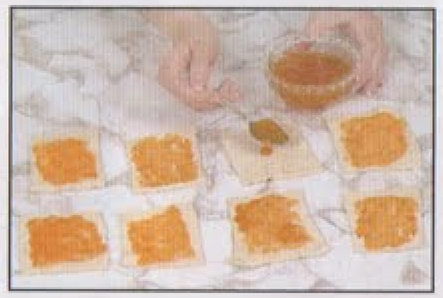
Faire pocher les pruneaux, les dénoyauter et les mettre dans une casserole sur feu doux. Ajouter le sucre semoule, la cannelle et remuer le tout jusqu'à caramélisation.

La pâte : dans une terrine, mélanger au fouet le fromage, le lait, l'huile, le sucre, le sel et le sucre vanillé. Incorporer la levure chimique à la farine et ajouter au mélange. Pétrir énergiquement jusqu'à l'obtention d'une pâte malléable.

Sur une surface farinée, abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et la découper en carrés (12 x 12 cm).



Badigeonner les carrés de confiture.



Déposer au centre de chacun un peu de pruneaux caramélisés.

Badigeonner deux angles opposés de chaque carré de blanc d'œuf afin de les souder ensemble.

Bien presser les pointes pour avoir la forme d'une babouche. Terminer tous les carrés de la même façon et les disposer sur une plaque huilée. Les badigeonner à l'œuf battu et les parsemer de graines de pavot. Faire cuire au four préchauffé à 180°C entre 15 à 20 mn. environ.

Croissants fourrés aux noix

- 1 œuf battu

La pâte :

- 250 g de farine blanche
- une pincée de sel
- 1 c.à.s. de sucre semoule
- 1 sachet de sucre vanillé (7 g)
- 1 c.à.s. de jus de citron
- 100 g de beurre
- 1 c.à.c. de levure boulangère
- ½ petit verre de lait

La farce :

- 1 petit verre de lait
- 2 c.à.s. de sucre semoule
- 2 sachets de sucre vanillé (2 x 7 g)
- 1 écorce de cannelle
- 2 œufs
- 1 c.à.s. d'eau de fleurs d'oranger
- 160 g de biscuits en poudre
- 170 g de noix moulues

Préparation :

La pâte : dans une terrine, mettre la farine, creuser un puits au centre, ajouter le sel, le sucre semoule, le sucre vanillé, le jus de citron et le beurre. Diluer la levure dans du lait, verser sur la préparation, mélanger et bien pétrir. Couvrir d'un linge propre et laisser lever environ 1 h.

La farce : faire bouillir le lait en ajoutant le sucre semoule, le sucre vanillé et l'écorce de cannelle. Laisser refroidir, enlever l'écorce de cannelle et verser le contenu dans un récipient. Ajouter les œufs, l'eau de fleurs d'oranger, le biscuit, les noix moulues et incorporer l'ensemble.

Sur une surface farinée, confectionner des boules de pâte de la grosseur d'un œuf et les abaisser sous forme circulaire au rouleau à pâtisserie.

Mettre au centre de chaque cercle l'équivalent d'une cuillère à soupe de farce.

Rouler la pâte sur la farce en lui donnant une forme de croissant de lune. Fourrer tous les cercles de la même façon.

Sur une plaque huilée, disposer les croissants, les badigeonner à l'œuf battu et les faire cuire au four préchauffé à 180°C environ 25 mn.

Viennoiseries aux amandes

La pâte :
- 300 g de farine blanche
- 1 sachet de levure chimique (7 g)
- 150 g de fromage frais
- 6 c.à.s. de lait
- 6 c.à.s. d'huile
- 4 c.à.s. de sucre semoule
- une pincée de sel
- 1 sachet de sucre vanillé (7 g)

La farce :
- 200 g de pâte d'amandes
- 2 c.à.s. de confiture d'abricots
- 1 c.à.c. d'eau de fleurs d'oranger
- 1 c.à.s. de zeste de citron

Décoration :
- 1 oeuf battu
- un peu de confiture
- 4 c.à.s. d'amandes concassées

Préparation :

La pâte : dans une terrine, mélanger la farine et la levure, ajouter le fromage, le lait, l'huile, le sucre semoule, le sel et le sucre vanillé. Bien pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte malléable.

Mélanger la pâte d'amandes, la confiture, l'eau de fleurs d'oranger et le zeste de citron.

Sur une surface farinée, étaler la pâte au rouleau à pâtisserie, la découper à l'aide d'une roulette en carrés (12 x 12 cm).

Déposer sur chaque carré, l'équivalent d'une cuillère à café de garniture d'amande. Badigeonner les bords de la pâte d'œuf battu puis la replier pour former un triangle et bien souder les bords.

Disposer les triangles sur une plaque huilée, les badigeonner à l'œuf battu et les faire cuire au four préchauffé à température moyenne environ 25 mn. Au moment de servir, les garnir de confiture et d'amandes concassées.

Coussinets à la confiture

La pâte :
- *150 g de fromage frais*
- *6 c.à.s. de lait*
- *6 c.à.s. d'huile*
- *80 g de sucre semoule*
- *une pincée de sel*
- *1 sachet de sucre vanillé (7 g)*
- *300 g de farine blanche*
- *1 sachet de levure chimique (7 g)*

La farce :
- *un petit bol de confiture*

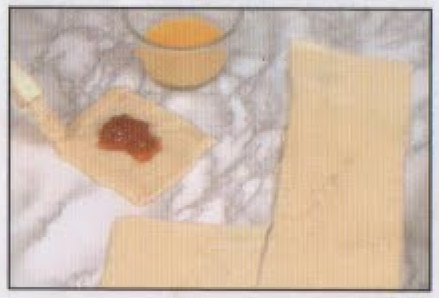
Décoration :
- *1 œuf battu*
- *2 c.à.s. de sucre semoule*
- *1 c.à.s. de cannelle en poudre*
- *100 g d'amandes effilées*

Préparation :

La pâte : dans une terrine, mélanger au fouet manuel, le fromage frais, le lait, l'huile, le sucre semoule, le sel et le sucre vanillé. Mélanger la farine et la levure chimique séparément et incorporer au premier mélange. Pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte souple.

Sur une surface farinée, abaisser la pâte au rouleau à pâtisserie et la découper en carrés (12 x 12 cm). Déposer au centre de chaque carré une cuillère à café de confiture.

Passer l'oeuf battu sur les bords des carrés.



Replier les angles des carrés vers l'intérieur pour former une enveloppe et bien presser les pointes pour les souder.

Disposer les coussinets sur une plaque huilée et les badigeonner à l'œuf battu. Mélanger la cannelle et le sucre semoule, parsemer les chaussons avec et les garnir d'amandes effilées. Faire cuire au four préchauffé à température moyenne environ 20 mn. jusqu'à dorure.

Roulés aux fruits confits

- *3 c.à.s. de confiture*

La pâte :

- *300 g de farine*
- *¼ de c.à.c. de sel*
- *2 c.à.s. de sucre semoule*
- *1 c.à.c. de levure boulangère*
- *1 œuf*
- *2 c.à.s. de beurre*
- *4 c.à.s. de lait tiède*

La farce :

- *2 c.à.s. de beurre fondu*
- *2 c.à.s. de sucre semoule*
- *50 g de raisins secs*
- *2 c.à.s. de fruits confits*

Le sirop :

- *1 verre et demi de sucre semoule*
- *1 sachet de sucre vanillé (7 g)*
- *2 verres à thé d'eau*
- *le jus d'une ½ orange*

Préparation :

Dans une terrine, mélanger la farine et le sel, creuser un puits au centre. Ajouter le sucre, la levure, l'œuf, le beurre et incorporer le lait progressivement. Bien pétrir le tout jusqu'à ce que la pâte ne colle plus et devienne lisse. Couvrir et laisser lever jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Sur une surface farinée, pétrir la pâte à nouveau pendant 2 mn. et l'abaisser au rouleau à pâtisserie (épaisseur de 0,5 cm). La découper en un carré (30 x 30 cm) puis le badigeonner de beurre fondu et le parsemer de sucre semoule.

Garnir de raisins secs et de fruits confits puis rouler le carré de pâte étroitement en formant un bâton.

Découper le rouleau en tranches (épaisseur de 2 cm) et les disposer, bien serrées, sur une plaque beurrée. Laisser lever environ 1 heure puis les faire cuire au four préchauffé à 180°C environ 30 mn.

Le sirop : dans une casserole, mettre le sucre semoule, le sucre vanillé, l'eau et le jus d'orange. Porter à ébullition sur feu doux pendant 3 mn. sans cesser de remuer. Faire sortir les roulés du four, les arroser du sirop, les garnir de confiture et laisser refroidir.
Servir au petit-déjeuner ou au goûter.

Brioches aux raisins secs

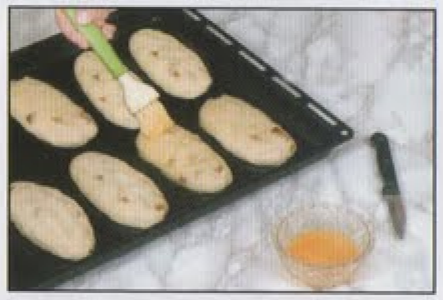
- *1 œuf*	- *4 c.à.s. de sucre semoule*
- *1 c.à.s. d'eau*	- *1 c.à.c. de levure boulangère*
La pâte :	- *1 bol de lait tiède*
- *3 bols de farine blanche*	- *1 oeuf*
- *4 c.à.s. de lait en poudre*	- *100 g de beurre*
- *¼ de c.à.c. de sel*	- *½ bol de raisins secs*

Préparation :

Dans une terrine, mélanger la farine, le lait en poudre et le sel et creuser un puits au centre. Ajouter le sucre semoule, la levure et verser progressivement le lait tiède tout en remuant. Incorporer l'œuf et le beurre et travailler énergiquement jusqu'à l'obtention d'une pâte molle. Ajouter les raisins secs et pétrir à nouveau.

Partager la pâte en boules moyennes, les abaisser en longueur (11 cm environ) et les disposer sur une plaque huilée. Couvrir d'un linge propre et laisser lever dans un endroit chaud environ 30 mn. jusqu'à ce qu'elles aient doublé de volume.

Battre l'œuf en ajoutant une cuillère à soupe d'eau et badigeonner les brioches avec.



Pratiquer des petites incisions sur la face des brioches et les faire cuire au four préchauffé à 180°C environ 25 mn. jusqu'à dorure. Laisser refroidir et servir accompagné de confiture.

Baba à l'orange

La pâte :
- *1 petit verre de lait*
- *1 c.à.c. de levure boulangère*
- *200 g de farine blanche*
- *3 jaunes d'œufs*
- *une pincée de sel*
- *2 c.à.s. de sucre semoule*
- *1 sachet de sucre vanillé (7 g)*
- *le zeste d'un demi citron*
- *100 g de beurre ramolli*

Le sirop :
- *2 petits verres de jus d'orange*
- *2 c.à.s. de jus de citron*
- *1 sachet de sucre vanillé (7 g)*
- *1 petit verre de sucre semoule*

Décoration :
- *glaçage (voir page 5)*

Préparation :

La pâte : faire tiédir le ¼ de la dose du lait. Mélanger dans un bol la levure boulangère et 2 cuillères à soupe de farine. Verser dessus le lait tiédi, remuer et laisser reposer.

Dans une terrine, mettre le reste de la farine, les jaunes d'œufs, le sel, le sucre semoule, le sucre vanillé, le zeste de citron et le reste du lait. Bien malaxer ces éléments et ajouter le 1er mélange. Pétrir le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte molle.

Ajouter le beurre et pétrir à nouveau. Couvrir d'un linge propre et laisser lever jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Beurrer les moules à baba, les saupoudrer de farine et les remplir à moitié de pâte. Laisser reposer quelques minutes et faire cuire au four préchauffé à 200°C environ 25 mn.

Le sirop : dans une casserole, faire bouillir le jus d'orange, le jus de citron, le sucre vanillé et le sucre semoule. Remuer délicatement environ 3 mn. jusqu'à ce que le sucre soit dissout et réserver.

Arroser les babas de sirop aussitôt de leur sortie du four. Après refroidissement, les disposer sur un plat de service et les décorer selon le goût avec du glaçage.

Les gaufres

La pâte :	*Décoration :*
- 8 c.à.s. de farine blanche	*- sucre glace*
- 2 c.à.s. de sucre semoule	*ou la crème chantilly avec les amandes effilées*
- 2 sachets de sucre vanillé	*ou de la sauce au chocolat :*
- 1 sachet de levure chimique	*- 250 g de chocolat noir*
- 3 œufs	*- 1 c.à.c. de beurre*
- 2 c.à.s. de beurre fondu	*- 3 c.à.s. de crème fraîche*
- ½ litre de lait	*- 2 c.à.s. de poudre de cacao*

Préparation :

Dans une terrine et à l'aide d'un fouet manuel, mélanger la farine, le sucre semoule, le sucre vanillé et la levure. Incorporer les œufs, le beurre et le lait sans cesser de remuer jusqu'à l'obtention d'une substance crémeuse.

Chauffer le gaufrier, l'ouvrir et à l'aide d'une louche verser la pâte au centre et fermer. Laisser cuire environ 7 mn. jusqu'à ce que la gaufre soit dorée.

Faire cuire la pâte restante de la même façon et disposer les gaufres dans un plat de service. Au moment de servir, les décorer soit de sucre glace, de crème chantilly et d'amandes effilées ou de sauce au chocolat.

La sauce au chocolat :
Sur feu doux, faire fondre le chocolat dans du beurre en remuant. Retirer du feu et incorporer la crème fraîche et la poudre de cacao.

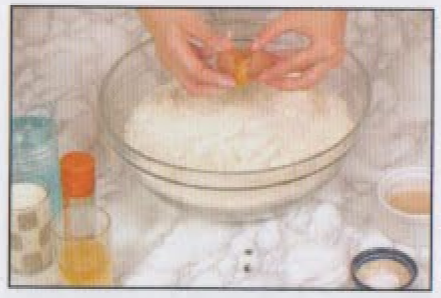
Les beignets

La pâte :
- *1 c.à.s. de levure boulangère*
- *3 bols moyens de farine blanche*
- *une pincée de sel*
- *1 sachet de sucre vanillé (7 g)*
- *1 œuf*
- *¼ de petit verre d'huile*
- *¼ de petit verre de beurre fondu*
- *un peu de safran colorant*
- *1 grand verre d'eau*
- *1 petit verre de lait*

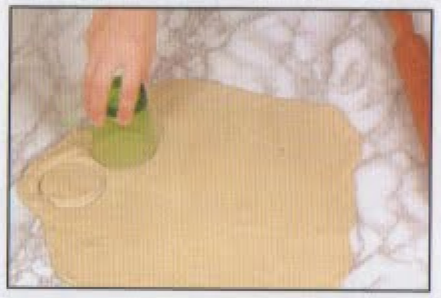
La farce :
- *la crème pâtissière (voir page 20)*
- *de la confiture d'abricots*

Décoration :
- *sucre semoule*

Préparation :



La pâte : diluer la levure dans un peu d'eau tiède. Mettre la farine dans une terrine, creuser un puits au centre ajouter le sel, le sucre vanillé, l'œuf, l'huile, le beurre, le safran colorant, l'eau et le lait. Incorporer progressivement la levure et bien pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte molle. Laisser lever environ 1 heure.



Sur une surface farinée, abaisser la pâte au rouleau à pâtisserie (épaisseur d'1 cm environ) puis découper des ronds.

Les disposer sur un linge propre et les recouvrir avec un second. Les laisser reposer encore 1 heure.

Plonger les beignets dans un bain d'huile chaud, les dorer des deux côtés et les faire égoutter dans du papier absorbant.

Les garnir de deux façons selon le goût :

1- Préparer la crème pâtissière, la mettre dans une poche à douille et fourrer les beignets avec. Saupoudrer de sucre semoule les deux faces des beignets et servir chaud.

2- Pratiquer une incision sur le côté des beignets à l'aide d'un ciseau, les fourrer de l'équivalent d'une cuillère à café de confiture d'abricots. Saupoudrer de sucre les deux faces et servir chaud.

Beignets aux pommes

- *2 pommes*
- *1 c.à.s. de jus de citron*
- *2 c.à.s. de sucre semoule*
- *½ c.à.c. de cannelle en poudre*
- *de l'huile pour friture*

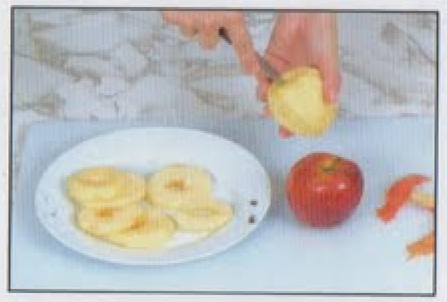
La pâte :

- *100 g de farine blanche*
- *une pincée de sel*
- *½ sachet de sucre vanillé (3,5 g)*
- *2 œufs*
- *1 c.à.s. d'huile*
- *10 c.à.s. de lait*
- *2 blancs d'œufs*
- *1 c.à.s. de sucre semoule*

Décoration :

- *du sucre semoule*

Préparation :



Laver les pommes, les peler, les évider à l'aide d'un couteau et les découper en rondelles.

Les citronner pour qu'ils ne prennent pas de couleur et les parsemer de sucre et de cannelle.

Dans une terrine, mélanger la farine, le sel, le sucre vanillé, les œufs et l'huile. Ajouter progressivement le lait en remuant à l'aide d'un fouet manuel jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Faire monter les blancs d'oeufs en neige en incorporant du sel et du sucre. L'ajouter à la pâte et mélanger délicatement à l'aide d'une spatule en bois jusqu'à complète homogénéisation.

Plonger les tranches de pommes dans la pâte, les retirer à l'aide d'une fourchette et les faire frire dans un bain d'huile chaud. Faire dorer les deux faces et égoutter dans du papier absorbant.
Au moment de servir, saupoudrer les beignets de pommes avec du sucre semoule.

Rghaifs aux amandes

La pâte :
- 500 g de farine blanche
- une pincée de sel
- 1 jaune d'œuf
- une pincée de safran pur
- une pincée de gomme arabique moulu
- 2 c.à.s. de graines de sésame moulues
- 1 c.à.c. d'anis moulu
- 1 bol d'huile pour le feuilletage de la pâte
- 1 kg de miel
- de l'huile pour friture

La farce :
- 250 g d'amandes
- 1 c.à.s. d'eau de fleurs d'oranger
- 4 c.à.s. de sucre semoule
- 1 c.à.c. de beurre
- ¼ de c.à.c. de gomme arabique

Décoration :
- graines de sésame ou amandes (mondées, grillées et concassées)

Préparation :

Mettre la farine dans une terrine, creuser un puits au centre, ajouter le sel, le jaune d'œuf, le safran, la gomme arabique, les graines de sésame et l'anis. Verser de l'eau et bien pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte molle. Faire des boules de la grosseur d'un œuf, les huiler et les réserver.

La farce : faire ébouillanter les amandes, les monder et les mixer avec l'eau de fleurs d'oranger, le sucre semoule, le beurre et la gomme arabique. Former des boulettes avec cette farce.

Huiler les mains et abaisser chaque boule de pâte en forme circulaire et les farcir avec une boulette de pâte d'amande.

Rabattre les quatre côtés du rond sur la farce, huiler et abaisser du bout des doigts pour former un carré. Faire de même pour les autres boules de pâte.

Sur feu doux, tiédir le miel dans une casserole et retirer du feu. Faire frire les rghaifs des deux faces dans un bain d'huile chaud jusqu'à dorure et les tremper aussitôt dans du miel.

Les égoutter, les parsemer de graines de sésame ou d'amandes concassées et les disposer dans un plat de service. Servir froid, accompagné de thé.

Conseil : faire chauffer les graines de sésame et l'anis avant de les mixer.

Cigares aux cacahuètes

- *½ kg de feuilles de pastilla (petit format)*
- *½ petit verre de beurre fondu*
- *1 jaune d'œuf*
- *1 kg de miel*
- *de l'huile pour friture*

La farce :

- *500 g de cacahuètes*
- *2 c.à.s. de beurre fondu*
- *½ c.à.c. de cannelle en poudre*
- *100 g de sucre glace*
- *1 c.à.s. d'eau de fleurs d'oranger*

Décoration :

- *cacahuètes grillées et concassées*

Préparation :

La farce : faire torréfier au four les cacahuètes, les éplucher et les mixer. Leur ajouter le beurre, la cannelle, le sucre glace, l'eau de fleurs d'oranger et bien mélanger. Confectionner des petits bâtonnets avec la pâte de cacahuètes obtenue.

Découper les feuilles de pastilla en larges lanières, les badigeonner de beurre fondu et les farcir de bâtonnet de pâte de cacahuètes. Rabattre chaque côté de la feuille de pastilla vers le milieu et la rouler sur la farce en formant un cigare. Coller le bas de la feuille avec le jaune d'œuf.

Faire dorer les feuilletés dans un bain d'huile chaud, puis les plonger dans du miel (voir page 47). Les dresser dans un plat et les garnir de cacahuètes grillées et concassées.
Servir froid.

Briouates aux amandes et au caramel

- *½ kg de feuilles de pastilla*
- *½ petit verre de beurre fondu*
- *1 jaune d'œuf*
- *1 kg de miel*
- *de l'huile pour friture*

La farce :

- *500 g d'amandes*
- *1 boîte de lait concentré sucré (400 g)*

Décoration :

- *amandes frites et concassées*

Préparation :

La farce : ébouillanter les amandes pendant 10 mn. les monder, les essuyer et les faire frire dans un bain d'huile brûlant puis les mixer grossièrement. Verser le lait concentré sur la pâte d'amande, bien mélanger et confectionner des petites boules.

Découper les feuilles de pastilla en larges lanières, les badigeonner de beurre fondu et y déposer une boule de pâte d'amande. Plier en forme de triangle en procédant de droite à gauche puis de gauche à droite. Coller le bout de la feuille avec le jaune d'œuf.

Faire dorer les briouates des deux côtés dans un bain d'huile chaud, puis les plonger dans du miel (voir page 47). Les égoutter et les garnir avec les amandes mondées, frites et concassées. Servir froid.

M'smmen feuilleté au miel et aux amandes

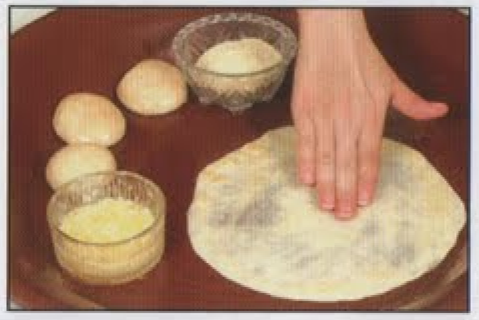
La pâte :
- *500 g de farine blanche*
- *500 g de farine de blé*
- *1 c.à.c. de sel*
- *1 sachet de levure chimique (7 g)*
- *de l'eau tiède*
- *½ bol d'huile*
- *½ bol de beurre fondu*

La farce :
- *1 bol de sucre semoule*
- *½ bol de semoule fine*
- *200 g d'amandes (pochées, mondées, frites et concassées)*

Décoration :
- *amandes (pochées, mondées, frites et concassées)*
- *4 c.à.s. de miel ou 4 c.à.s. de sucre semoule*

Préparation :

La pâte : mélanger les deux farines, ajouter le sel, la levure chimique puis progressivement l'eau. Bien pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte ferme et lisse. Confectionner des boulettes, les badigeonner d'huile et les réserver.



Abaisser une boulette de pâte à la main en l'enduisant d'huile et de beurre et en l'étirant dans tous les sens de façon à obtenir une feuille circulaire bien fine. La parsemer de sucre, de semoule et d'amandes concassées ensuite rabattre les quatre côtés pour former un carré. L'enduire d'huile et de beurre et le réserver.

Abaisser une autre boulette, l'enduire d'huile et de beurre, la parsemer de sucre, de semoule et d'amandes concassées et mettre au centre le 1[er] carré de m'smmens préalablement préparé. Rabattre les quatre côtés de la feuille sur le carré. Abaisser une troisième boulette la parsemer et la farcir par l'ensemble des 2 carrés. Faire de même avec le reste des boulettes.

Déposer la galette de m'smmen obtenue sur une plaque huilée, la couvrir d'un linge propre et laisser reposer entre 60 à 90 mn. L'abaisser à nouveau sur la plaque en forme de carré. Déposer dessus des morceaux de beurre et faire cuire au four préchauffé à 200°C environ 40 mn. jusqu'à dorure.

Garnir le m'smmen de miel et d'amandes concassées puis le découper et le servir tiède accompagné de thé.

Krachels

La pâte :
- *1,2 kg de farine blanche*
- *¼ de c.à.c. de sel*
- *250 g de sucre semoule*
- *¼ de c.à.c. de gomme arabique pilée*
- *2 c.à.s. d'anis*
- *2 c.à.s. de graines de fenouil (habbet hlaoua)*
- *4 c.à.s. de graines de sésame*
- *3 œufs*
- *2 c.à.s. de levure boulangère*
- *1 grand verre d'huile*
- *2 c.à.s. d'eau de fleurs d'oranger*
- *1 petit verre d'eau*
- *1 grand verre de lait*
- *1 petit verre de beurre fondu*

Décoration : *- 1 œuf battu*
- 2 c.à.s. de graines de sésame

La pâte : Dans une terrine, mélanger la farine et le sel, creuser un puits au centre et ajouter le sucre semoule, la gomme arabique pilée, l'anis, les graines de fenouil, les graines de sésame, les œufs et la levure. Verser l'huile, l'eau de fleurs d'oranger, l'eau, le lait et progressivement le beurre fondu.

Bien travailler à la main pour obtenir une pâte souple et lisse (ajouter le lait si nécessaire). Couvrir d'un linge propre et laisser lever la pâte jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Confectionner des boules de grosseur moyenne, les déposer sur une plaque huilée, les aplatir légèrement et les laisser lever une deuxième fois. Badigeonner les krachels à l'œuf battu, les saupoudrer de graines de sésame et les faire cuire au four préchauffé à 180°C environ 20 mn. jusqu'à ce qu'ils soient gonflés et dorés.

Brioches à l'orange

La pâte :
- *900 g de farine blanche*
- *une pincée de sel*
- *1 petit verre de sucre semoule*
- *1 sachet de sucre vanillé (7 g)*
- *1 c.à.s. de zeste d'orange*
- *3 œufs*
- *2 c.à.s. de levure boulangère*
- *1 petit verre d'huile*
- *1 grand verre de jus d'orange*
- *1 petit verre de beurre fondu*

Décoration :
- *1 œuf battu*
- *1 petit bol de sucre semoule*

Décoration : *- 1 œuf battu*
- 1 petit bol de sucre semoule

Dans une terrine, mélanger la farine et le sel, creuser un puits au centre, ajouter le sucre semoule, le sucre vanillé, le zeste d'orange, les œufs et la levure. Verser progressivement l'huile et le jus d'orange tout en mélangeant jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Ajouter le beurre et bien pétrir. Couvrir la pâte d'un linge propre et laisser lever jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Préparer des boulettes, les disposer sur une plaque beurrée et laisser lever de nouveau quelques minutes.

Badigeonner les brioches à l'œuf battu, les parsemer de sucre semoule et les faire cuire au four préchauffé à 180°C environ 20 mn. jusqu'à ce qu'elles soient gonflées et dorées.

Tresses farcies aux dattes

La pâte :
- *1 c.à.s. de levure boulangère*
- *3 c.à.s. de sucre semoule*
- *4 c.à.s. d'eau tiède*
- *une pincée de sel*
- *1 œuf*
- *5 c.à.s. de beurre ramolli*
- *2 c.à.s. de lait tiède*
- *400 g de farine blanche*

La farce :
- *400 g de pâte de datte*
- *2 c.à.s. d'eau de fleurs d'oranger*
- *½ c.à.c. de cannelle en poudre*
- *3 c.à.s. de graines de sésame*
- *5 c.à.s. d'amandes (pochées, mondées, frites et concassées)*

Décoration : *- 1 œuf battu*
- 2 c.à.s. de graines de sésame

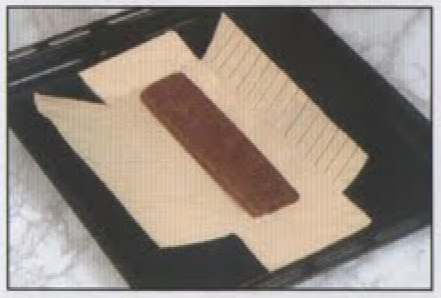
Préparation :

Dans un grand saladier, faire dissoudre la levure boulangère et le sucre dans de l'eau tiède et laisser reposer 4 mn. Ajouter le sel, l'œuf, le beurre, le lait et mélanger le tout. Incorporer progressivement la farine tout en mélangeant jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène (ajouter la farine si nécessaire). Pétrir énergiquement, couvrir la pâte d'un linge propre et laisser lever environ 2 heures jusqu'à ce qu'elle double de volume. Sur une surface farinée, étaler la pâte au rouleau à pâtisserie, la parsemer de farine et l'abaisser encore sous forme d'un grand rectangle (30 x 45 cm).

Le déposer sur une plaque et dessiner une forme de papillon (voir photo), en découpant les quatre angles à l'aide d'un petit couteau. Pratiquer plusieurs incisions obliques sur les 2 longueurs du rectangle à l'aide d'une roulette (7 à 8 cm).

Mélanger la pâte de dattes avec l'eau de fleurs d'oranger, la cannelle en poudre, les graines de sésame et les amandes concassées.

Faire un long bâtonnet avec la farce, le transformer en lingot et le disposer sur la longueur au milieu de la pâte.



Replier les bandes obliques sur la farce en alternant les côtés pour former une tresse. Laisser la brioche lever environ 1 heure, la badigeonner à l'œuf battu, la parsemer de graines de sésame et la faire cuire au four préchauffé à 180°C pendant 30 mn.

Brioche aux amandes et aux raisins secs

La pâte :

- *2 bols moyens de farine blanche*
- *une pincée de sel*
- *2 c.à.s. de sucre semoule*
- *1 c.à.s. de levure boulangère*
- *1 œuf*
- *4 c.à.s. de beurre*
- *1 sachet de sucre vanillé (7 g)*
- *1 petit verre de lait tiède*

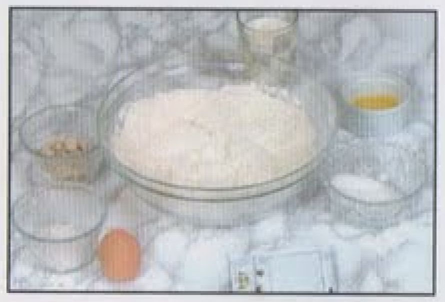
La farce :

- *200 g de pâte d'amande*
- *2 c.à.s. de beurre ramolli*
- *1 c.à.s. d'eau de fleurs d'oranger*
- *150 g de raisins secs*

Décoration :

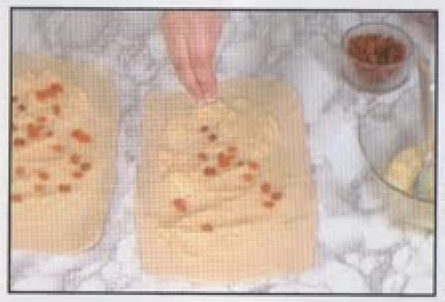
- *1 œuf battu*
- *1 c.à.s. de confiture*
- *peu d'amandes effilées et grillées*

Préparation :



Dans un saladier, mélanger la farine avec le sel, le sucre semoule, la levure, l'œuf, le beurre et le sucre vanillé. Verser le lait progressivement et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte molle. Pétrir encore 3 à 4 mn. sur un plan de travail et diviser la pâte en deux parties. Abaisser au rouleau à pâtisserie chaque moitié de pâte sous forme de rectangle (30 x 40 cm).

Bien mélanger la pâte d'amande avec le beurre et l'eau de fleurs d'oranger.



Etaler la farce sur les deux rectangles de pâte et parsemer de raisins secs toute la surface.

Enrouler chaque rectangle en longueur sur la farce pour former des longs bâtons.

Déposer les deux bâtons obtenus en longueur et les tresser. Former un rond et souder les bouts pour obtenir une forme circulaire

Déposer la brioche sur une plaque beurrée et laisser lever environ 1 heure et demie. La badigeonner à l'œuf battu et la faire cuire au four préchauffé à 180°C environ 40 mn. Au moment de servir, la garnir de confiture et d'amandes effilées et grillées.

Brioche tressée

- *1 œuf battu*

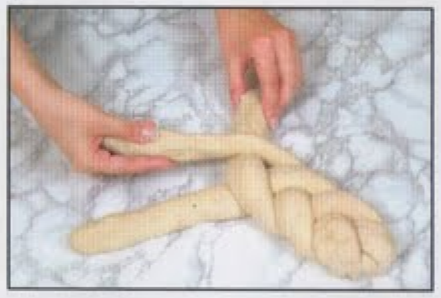
La pâte :

- *500 g de farine blanche*
- *une pincée de sel*
- *200 g de beurre ramolli*
- *4 c.à.s. de sucre semoule*
- *1 c.à.s. de levure boulangère*
- *2 œufs*
- *½ litre de lait*

Préparation :

Dans une terrine, mélanger la farine et le sel. Creuser un puits au centre, ajouter le beurre, le sucre, la levure et les œufs. Verser le lait progressivement tout en mélangeant jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Pétrir énergiquement 3 à 4 mn.

Diviser la pâte en trois morceaux égaux. Former trois longs bâtons, les souder aux bouts et les tresser.



Déposer la brioche sur une plaque huilée, laisser lever environ 1 heure. La badigeonner à l'œuf battu et la faire cuire au four préchauffé à 180°C pendant 30 mn.
La brioche doit prendre une couleur dorée.

Brioche marbrée

Ces mesures sont indiquées pour confectioner 2 brioches.
- *3 c.à.c. de levure boulangère*
- *1 petit verre d'eau tiède*
- *1 kg de farine blanche*
- *une pincée de sel*
- *3 c.à.s. de sucre semoule*
- *4 c.à.s. de beurre fondu*
- *½ litre de lait*
- *3 c.à.s. de cacao en poudre*
- *1 c.à.s. de beurre*
- *1 c.à.s. de farine*
- *œuf battu*

Préparation :

Dans un petit bol, faire dissoudre la levure dans la moitié de l'eau tiède. Mettre la farine dans une terrine, creuser un puits au centre et ajouter le sel, le sucre et le beurre fondu. Incorporer le lait progressivement tout en mélangeant. Ajouter le reste d'eau tiède puis le mélange de la levure, bien pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte malléable.

Diviser la pâte en deux. Ajouter à une moitié, le cacao en poudre et bien pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte marron. Couvrir les deux moitiés d'un linge propre et laisser lever environ 1 h 30 mn.

Diviser la seconde moitié en deux boules et les abaisser au rouleau à pâtisserie en forme de rectangle. Faire de même avec la pâte marron de façon à obtenir deux rectangles blancs et deux marrons. Déposer ces derniers sur les rectangles blancs.

Rouler chaque rectangle à part pour former un gros rouleau. Beurrer et fariner les moules.

Mettre chaque rouleau dans un moule et les laisser lever encore 1 heure jusqu'à ce qu'ils aient doublé de volume puis les badigeonner à l'œuf battu. Faire cuire au four préchauffé à 180°C environ 35 mn. jusqu'à dorure.

Servir la brioche marbrée en tranches accompagnée de beurre et de confiture. On peut également servir les tranches toastées.

La pâte feuilletée

- *250 g de farine*
- *1 c.à.c. de sel*
- *1 c.à.c. de vinaigre*
- *250 g de beurre ramolli*

Préparation :

Réunir la farine, le sel, le vinaigre et 3 cuillères à soupe de beurre. Verser l'eau en pluie et travailler du bout des doigts. Bien pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte malléable. La couvrir d'un linge propre et la laisser reposer au réfrigérateur pendant 10 mn.

L'abaisser sur une surface farinée en forme ronde, mettre au centre le reste du beurre ramolli et plier la pâte en trois de façon à former un rectangle.

Plier le rectangle à son tour en trois afin de lui donner la forme d'une enveloppe, l'aplatir et le replier encore une fois. Réserver au frais pendant 15 mn.

Recommencer la même opération 5 fois et à chaque fois remettre 10 mn. au frais.

On peut recouvrir la pâte feuilletée d'un film alimentaire et la congeler pour des futures utilisations.

Conseils pratiques

* Utiliser une farine de 1er choix pour obtenir un résultat meilleur.

* Il existe des farines qui absorbent plus d'eau que d'autres.

* Eviter de mélanger directement le sel et la levure pour ne pas retarder la fermentation.

* Dans les climats frais, il est préférable de faire dissoudre la levure dans du lait ou de l'eau tiède.

* La fermentation de la pâte dépend de la température ambiante. Plus celle-ci est élevée plus la fermentation est rapide.

* Couvrir d'un linge propre ou d'un film alimentaire toute pâte avant de la réserver au frais ou de la laisser lever. Ceci empêche la formation d'une croûte sur la surface.

* Dès que la pâte double de volume, mettre au frais jusqu'à utilisation pour arrêter la fermentation.

* Avant d'utiliser le rouleau à pâtisserie, le fariner en même temps que le plan de travail pour que la pâte ne colle pas.

* Au moment d'abaisser la pâte au rouleau à pâtisserie, essayer de faire le mouvement en un seul sens.

* Huiler ou beurrer la plaque du four et la fariner pour que la pâte ne colle pas.

* Faire cuire toujours la pâte dans un four préchauffé.

* La préparation de la pâte feuilletée demande beaucoup de temps, il vaut mieux préparer une grande quantité et la conserver au congélateur.

Sommaire

Chaussons aux bananes 02
Chaussons aux pommes 03
Millefeuille 04
Feuilletés aus fruits secs 06
Palmiers 08
Gâteaux feuilletés aux amandes 10
Cornets à la crème 12
Étoiles à la crème d'abricot 14
Feuilletés aux fruits 16
Les choux 18
Eclaires au chocolat et au moka 20
Pains au chocolat 22
Pains aux raisins secs (Chneik) 24
Babouches aux pruneaux 26
Croissants fourrés aux noix ... 28
Viennoiseries aux amandes ... 30
Coussinets à la confiture 32
Roulés aux fruits confits 34
Brioches aux raisins secs 36
Baba à l'orange 38
Les gaufres 40
Les beignets 42
Beignets aux pommes 44
Rghaifs aux amandes 46
Cigares aux cacahuètes 48
Briouates aux amandes et au caramel 49
M'semmen feuilleté au miel et aux amandes 50
Krachels 52
Brioches à l'orange 53
Tresses farcies aux dattes 54
Brioche aux amandes et aux raisins secs 56
Brioche tressée 58
Brioche marbrée 60
La pâte feuilletée 62
Conseils pratiques 63

Feuilletés et viennoiseries